

Cádiz destaca la importancia del trabajo de Fitoplancton para la acuicultura como un sector estratégico en la provincia

Noticias

Federico Fernández ha visitado la empresa Fitoplancton Marino, ubicada en El Puerto de Santa María (Cádiz)

El delegado territorial de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, Federico Fernández, ha destacado "la importancia" de que la provincia cuente con una empresa como Fitoplancton Marino, "totalmente innovadora en España y a nivel internacional y cuya actividad supone importantes ventajas para la acuicultura, uno de los sectores considerados prioritarios en la provincia por la Junta de Andalucía".

La Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente detalla que Fernández ha visitado este jueves las instalaciones de la empresa Fitoplancton Marino ubicada en El Puerto de Santa María (Cádiz) con objeto de conocer las últimas innovaciones aplicadas al cultivo de microalgas marinas y en especial su introducción en la alimentación humana.

El delegado ha resaltado que "la actividad de Fitoplancton es de gran interés en la acuicultura marina ya que permite a los criaderos comprar estos productos garantizados y no depender de sus propios sistemas de cultivo de microalgas, lo que le supone un ahorro y reducción de costes, aumenta su competitividad y minimiza el riesgo de perder una producción por problemas en sus propios cultivos auxiliares". Asimismo, ha subrayado que "se trata de una empresa que ha sabido innovar y cubrir un hueco de mercado utilizando y creando productos tan ligados a nuestra tierra como las algas".

"Su vinculación con la acuicultura, uno de los sectores con más potencial en la provincia generan una alianza firme y con mucho futuro por el que la Junta apuesta de forma determinante", ha precisado. En este punto, Fernández ha remarcado "el apoyo que la Junta de Andalucía ha brindado a la empresa desde su nacimiento en 2002 para que pueda llevar a cabo importantes proyectos en I+D+i que le han convertido en un referente internacional en la producción de microalgas".

MICROALGAS EN MUCHOS SECTORES

Fitoplancton Marino ha introducido en el mercado productos de alto valor añadido no sólo en el sector de la acuicultura, sino también en los sectores de la cosmética, la farmacología, la alimentación humana y la acuariología.

Fitoplancton Marino, S.L. es la única empresa que cuenta con los registros sanitarios y autorizaciones que les permiten la producción y comercialización de las microalgas marinas para consumo humano directo.

El pasado octubre de 2014, esta empresa gaditana se convirtió en la primera y única productora de microalgas en el mundo que ha obtenido la autorización europea 'Novel Food' para microalgas marinas, así como un Generally Recognized as Safe en Estados Unidos.

Este requerimiento regula la introducción de "nuevos alimentos" en la cadena alimentaria con el objetivo de garantizar la seguridad del consumidor. Bajo la marca Plancton Marino, "los más afamados" chefs de la cocina internacional ya están usando sus productos.

Europa Press